Tarama à la Truffe d'été (Arôme truffe) 500g

Version : 1	*Date : 20.05.16*	*Rédacteur : Responsable Qualité*
Code : 75449	*N° d'agrément : FR 78.439.004 CE*	

Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	*Tuber aestivum*
Origine	Islande : Œuf de cabillaud Produit en France.
Poids net	500g
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	35 jours à fabrication.
Ingrédients	Huile de colza, œufs de CABILLAUD fumés et salés 27% (œufs de CABILLAUD 25%, sel), eau, brisure de truffes 3% (Brisure de truffes 2.79%, jus de truffe 0.15%, sel), chapelure (farine de BLE, eau, sel, levure), préparation culinaire à base d'huile d'olive extra vierge et arôme à la truffe noire 1% (huile d'olive, arôme 0.01%), jus de citron concentré, conservateur E211.
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson, céréales contenant du GLUTEN. Traces éventuelles de : CRUSTACES.
Utilisation	Ne pas congeler. A consommer rapidement après ouverture.
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE.

Données Logistiques

Conditionnement	4UVC/Master. Poids brut : 2,4 kg
Dimensions	UVC : 118 x 80 mm (D x h) Master : 280 x 210 x 67 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	2222 kJ / 539 kcal
Protéines	7,4g
Glucides / dont sucres	3g/0,5g
Lipides / dont saturés	57g/4g
Sel	1,8g
Humidité	N/C

** Conformément à la réglementation Européenne 1169/2011 (INCO)*

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	100 000
Flore lactique/Flore aérobie mésophile /g	100
Staphylococcus aureus /g	100
Escherichia coli / g	10
Listeria monocytogenes / 25g	Absence
Salmonella spp / 25g	Absence

***Conformément à la réglementation Européenne 2073/2005 des normes microbiologiques.*